

# Galletas de azúcar y especias (de la Mejor mezcla para hornear)

Sirve: 18 porciones

## Ingredientes

1 **taza** [Mejor mezcla para hornear](#)

1/2 **taza** azúcar morena, empacada (o azúcar blanca)

1 **cucharadita** canela

1/3 **taza** pasas (opcional)

1/4 **taza** aceite vegetal

1 huevo

1/2 **cucharadita** vainilla

## Preparación

1. Precaliente el horno a 350°F. Engrase ligeramente la bandeja para hornear.
2. En un tazón, combine la mezcla para hornear, el azúcar, la canela y las pasas (opcional). Revuelva para mezclar.
3. Vierta el aceite, el huevo y la vainilla en un tazón pequeño. Bata con un tenedor.
4. Añada la mezcla del aceite y el huevo a los ingredientes secos.
5. Revuelva. La masa estará espesa.
6. Mida cucharadas rasas de masa. Déjelas caer sobre una bandeja para hornear a aproximadamente 2 pulgadas de distancia entre sí. La masa se extenderá y formará

galletas de 2 1/2 a 3 pulgadas de ancho en la medida que esta se hornea.

7. Hornear durante 10 a 12 minutos o hasta que los bordes comiencen a dorarse. Tenga cuidado de no hornearlas demasiado.

8. Retire las galletas de la bandeja mientras aún estén calientes.

**Origen:** Washington State University Extension. Visit Web site.